



POSUDEK VEDOUCÍHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno studenta: Kateřina Maratová
Název práce: Potenciál a management gastroturismu ve vybrané oblasti
Autor posudku: Mgr. Michal Trousil, Ph.D.
Cíl práce: Zmapování gastroturistického potenciálu v regionu České Švýcarsko.

Povinná kritéria hodnocení práce	Stupeň hodnocení (známka)			
	A	C	E	F
Práce svým zaměřením odpovídá studovanému oboru	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vymezení cíle a jeho naplnění	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zpracování teoretických aspektů tématu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zpracování praktických aspektů tématu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adekvátnost použitých metod, způsob jejich použití	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hloubka a správnost provedené analýzy	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Práce s literaturou	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Logická stavba a členění práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jazyková a terminologická úroveň	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formální úprava a náležitosti práce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vlastní přínos studenta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Využitelnost výsledků práce v teorii (v praxi)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dílní připomínky a náměty:

Viz níže

Celkové posouzení práce a zdůvodnění výsledné známky:

Autorka nejprve vymezila základní pojmy a problémy spojené se sledovanou probatikou. Následně charakterizovala vybranou oblast Českého Švýcarska a realizovala empirické šetření s cílem odpovědět na několik smysluplně položených výzkumných otázek.

Teoretická část je z obsahového hlediska zpracována velmi kvalitně a přehledně, nicméně kapitoly 4-7 měly být podkapitolami kap. 3 (Teoretická východiska). Samotné kapitoly o stravovacích službách pak mohly být propojeny s problematikou cestovního ruchu. Jako chybné lze označit odkazování na internetové zdroje, kdy autorka neodkazuje na autora textu, ale na webovou

stránku). V seznamu použitých zdrojů není uveden zdroj „Horáková, Jitka, 2012“ (str. 23) a v některých případech je odkaz na zdroj uveden pozdě (např. kap. 7.2.2.). To se projevuje např. v kap. 9.1 jako zdánlivá absence zdroje informací, který je totiž uveden až na konci kapitoly.

V empirické části hledá autorka odpovědi na výzkumné otázky a snaží se potvrdit správnost celkem správně stanovených hypotéz pomocí dotazníkového šetření. Samotné šetření je zpracováno logicky a přehledně. Za slabou stránku lze označit absenci podrobnějších údajů o absolutních hodnotách u škálovacích otázek i absenci propojování dílčích zjištění. Více pozornosti mohlo být v empirickém šetření věnováno samotnému pojmu „gastroturismus“. Empirická část by si zasloužila větší transparentnost při popisu výběru sledovaných zařízení (druh podniku, zdroj při hledání podniku) a vzor dotazníku v příloze (nikoli jen „dotazníkových otázek“). Autorka však správně vyhodnocuje zjištěné informace a vyvozuje z nich logické závěry. Mohla však formulovat více (a podrobnější) doporučení pro zlepšení stávajícího stavu. Samotná zjištění lze označit za velmi smutný obraz stravovacích služeb v regionu (např. 60 % respondentů nezaměstnává kvalifikovanou pracovní sílu, 72 % manažerů si myslí, že pracovníci v gastronomii nemají povědomí o regionálních produktech; 60% se nezajímá o současné trendy v gastronomii atd.).

Za nejslabší stránku práce lze dle mého názoru označit především chyby formální. Vedle řady překlepů jde o výše uvedené nedostatky. Práce by mohla být označena za výbornou sondu do situace v regionu, pokud by však autorka konzultovala s vedoucím práce s dostatečným předstihem.

Otázky k obhajobě:

- 1) Formulujte možné příčiny zjištěného nežádoucího stavu kvality stravovacích služeb v regionu.
- 2) Formulujte konkrétní doporučení pro zlepšení zjištěného stavu.

Práci doporučuji k obhajobě.

Navržená výsledná známka: D – velmi dobře-dobře (dle průběhu obhajoby)

V Hradci Králové, dne 16. 1. 2017

podpis vedoucího práce